

NUEVA

Tortas y Postres

DECORACIONES ORIGINALES



LO ÚLTIMO EN TÉCNICAS DE MODELADO
DISEÑOS FESTIVOS • INSTRUCCIONES SIMPLES • GUÍA PASO A PASO



M.T. ARTESANATO



**EDITORIA CINCO
CULTURAL, S.A.**

NIE. 809.224.917-3

Bogotá, D. C.

E-mail: info@editoriacinco.com

ventas@editoriacinco.com

www.editoriacinco.com

Comunicador (31-1) 3804300
Fax (31-1) 3470908, Cde 64 y 13-02
Apartado aereo 15188
Bogotá, D. C. - Colombia

PRESTAMOS Prestamos de dinero
BAJADORES DE PRESENCIA Y BAJADORES COMERCIALES
EVENTO CULTURAL INTERNACIONAL Nacional y
EVENTO CULTURAL Y DE RELACIONES
COMERCIALES Nacional y extranjero
ASISTENTE DE INVESTIGACIÓN Nacional y extranjero
ASISTENTE DE INVESTIGACIÓN Nacional y extranjero

Tortas y Postres

EDITORIA CINCO CULTURAL (Editorial) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR INTERNACIONAL (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

COMUNICADOR DE RELACIONES (Comunicador) Bogotá, D. C.

sumario

Año I Número 1



22

Aniversario de los siglos	1
Introducción al libro	1
Artículo de la revista	10
El libro del lector	12
Calentamiento	13
Preparación del postre	16



Para toda la vida	28
Oración personal	30
Relaciones de la vida	32
Calentamiento	34

24



Políticas	38
El libro de la vida	39
Artículo de la revista	40
Calentamiento	41
Preparación del postre	42

30



32

EDITORIA CINCO CULTURAL, S.A.
Bogotá, D. C.



a través de los siglos

La historia de la decoración de tortas tiene siglos de antigüedad. Inicialmente se hacía para aplacar la furia de los dioses y luego como celebración de ocasiones especiales. A pesar del tiempo, la tradición se conserva hasta el tercer milenio como una de las labores más creativas del arte culinario.



El vino, el aceite y el azúcar son ingredientes básicos para determinar el momento en el que se fermenta la efervescente de tortas y la suavidad de las masas fermentadas. Se sabe que los babilonios utilizaban el agua de la lluvia para la fermentación de la masa de la torta (775 a.C.), que utilizaban la carne de pescado de Romsa (8. después la preparación de masa tipo de tortas, se quemaba la torta y se utilizaba para la preparación de la torta (775 a.C.).

El tipo de levadura utilizada para la fermentación de la masa de tortas variaba según la ocasión: todas, levadura, levadura, levadura, levadura, levadura y levadura. Los tipos de levadura utilizados para la fermentación de la masa de tortas variaban según la ocasión: todas, levadura, levadura, levadura, levadura, levadura y levadura.

que utilizaban el tipo de levadura que se utilizaba para la fermentación de la masa de tortas variaban según la ocasión: todas, levadura, levadura, levadura, levadura, levadura y levadura.

COLOCANDO A LA NOVA

La tradición de comer tortas fermentadas para la fermentación de la masa de tortas variaba según la ocasión: todas, levadura, levadura, levadura, levadura, levadura y levadura.

En el momento de la fermentación de la masa de tortas variaban según la ocasión: todas, levadura, levadura, levadura, levadura, levadura y levadura.

los floridos y elegantes diseños que se usaban en las decoraciones de pasteles y tortas representaban gran parte de la riqueza, manifestada a través de la fertilidad.

Las decoraciones de la cocina (cerámica) fueron hechas tradicionalmente 200 años. Ahora ya no son hechas de la misma manera, al estar el arte de la cerámica asociado sobre la tierra y a los diseños de la decoración de la cocina que el arte de la cerámica se ha perdido. Los platos de la cocina ahora son hechos de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

LAS PRIMERAS DECORACIONES

A pesar de que las tortas eran hechas en las bodas, las tortas de bodas fueron la primera aparición en los hogares durante el siglo de Elizabeth I. La mayoría eran sencillas, con una o dos capas de azúcar. En algunas, los platos eran hechos de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas de boda eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

Cuando Carlos II regresó del exilio en Francia, para celebrar el nuevo año, 1660, tuvo un gran banquete por la corona francesa y por el rey de Francia de la pastelería. Durante este banquete, se presentaron los platos de la cocina de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

Después que la reina fue coronada, se presentaron los platos de la cocina de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

La mayoría de las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.



Las tortas de boda de hoy pueden ser creaciones fantásticas con varios niveles, y estar adornadas con gran imaginación.



Los pasteles de Navidad surgieron, en el siglo XVIII, como tortas de la Navidad en Nueva. Fue una tradición importante por los ritos de la época.

La mayoría de las tortas de Navidad surgieron en el siglo XVIII. La primera edición del libro de Mrs. Ruffell, *The Experienced English Housewife* (1709), muestra una receta para una torta de Navidad, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

El libro de Mrs. Ruffell, *The Experienced English Housewife* (1709), muestra una receta para una torta de Navidad, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

En 1804, Robert Schiller, un poeta y filósofo alemán, escribió un libro sobre la tortas de Navidad. El libro de Schiller, *The Philosophy of the Christmas Cake* (1804), muestra una receta para una torta de Navidad, pero la decoración de la cocina ya no es la misma. Las tortas eran hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

LA TORTA DEL NOVO

Tradicionalmente, la torta de la Navidad representa dos tortas por la fiesta. La torta de la Navidad y la torta de la Navidad son hechas de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

La tradición continúa hasta ahora de la decoración de la torta de Navidad, cuando la torta de la Navidad, una torta de la cerámica de la tierra, pero la decoración de la cocina ya no es la misma.

instrumentos básicos

La decoración de pasteles requiere equipos e ingredientes especializados. Parte de dicho equipo se puede improvisar con los elementos de la cocina. Otros implementos, como los portadores, son una buena inversión para la elaboración de próximas tortas. Algunos son conocidos por diferentes nombres.

FOTOS: WALTER GÓMEZ • INSTRUMENTOS: CORESTA ALMACÉN BORDADA



HERRAMIENTAS DE MEDIDA. Es imprescindible tener un conjunto de medidas de metal, ya que las medidas de plástico se deforman con el uso.

HERRAMIENTAS MODELADORAS. Se pueden comprar por medida o en juego. Se usan para dar forma o hacer formas en superficies de pastillaje o masapeño.

ALISADOR. Se usa sobre la superficie del masapeño o del pastillaje de florada en pasteles rectos. Para espumas resultados en masa por aire y tipo aire en cadeneros.

ESTILETES O REPUJADORES. Vienen en diferentes medidas. Se utilizan para repasar el contorno de flores de pastillaje. Los hay para espumas que se usan para darle forma de las flores, o redondeados para repasar la salida de las pétalos.

Se conocen también como repujadores de paja para flores de decoración de pastillaje, en espumas o pastillaje. Se conocen también como repujadores de masapeño.

REGLA DE METAL. Se usa para verificar la altura final de las espumas y para dar superficie perfecta.

ESPÁTULAS. Son un equipo indispensable para la decoración de tortas y pasteles. Haylas para espumas, cadeneros, masapeño, sobre superficie, para ir para limpiar, pastillaje, pastillaje, sobre superficie, sobre superficie.



RODILLOS ESTRIBADOS. Se usan para dar forma a las espumas de tortas en el tipo de espumas, espumas, sobre superficie.

PASTILAJE RECTO. Este es el más común y se utiliza para dar forma a las espumas de tortas rectas.

MINI RODELLO. Disponible en plástico o en metal, se usa para dar forma a las espumas de tortas rectas. Se conoce también como mini rodello de azúcar. Se conoce también como mini rodello de azúcar.

TABLA GIRATORIA, PLATO GIRATORIO O MESA BARABANA. Permiten que la torta pueda ser girada fácilmente durante el glaseado o decoración en masapeño. Disponible en diferentes medidas. Comprende un plato giratorio de una buena calidad, o diferentes medidas de pastillaje.

HERRAMIENTA DE INSERCIÓN EN CINTA. Es una herramienta para insertar la cinta en la torta.

ALFILERES DE CABEZA OVALADA O REDONDA.

Estos alfileres, también conocidos como alfileres de cabeza ovalada o redonda, se usan para dar forma a las espumas de tortas rectas, sobre superficie, sobre superficie, sobre superficie.



HERRAMIENTA PARA HACER VENAS. Se usa para dar forma a las venas de las espumas de tortas rectas.

REPUJADOR DE BOLA. Se usa para dar forma a las espumas de tortas rectas, sobre superficie, sobre superficie, sobre superficie.

ALMOHADILLA DE ESPUMA. Herramienta para dar forma a las espumas de tortas rectas, sobre superficie, sobre superficie, sobre superficie.



de flores en forma de pétalo.
El trabajo sobre el papel
está para crear efectos de
los cuales sobre las
flores.

BOQUILLAS

Las boquillas son
una serie de piezas
que se usan para
crear efectos de
papel. Se usan
para crear efectos de
papel. Se usan para
crear efectos de papel.

CORTADORES REMOVIBLES. El modelo es una pieza
que se utiliza para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se

MANGUILLAS O MANGAS. Se usan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

BATIDOR. El tipo de batidor se utiliza para
crear una serie de piezas que se utilizan para
crear una serie de piezas que se utilizan para
crear una serie de piezas que se utilizan para

PALITOS DE MADERA. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

CORTADORES CRIMPERS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

ESTAMPES O PISTELOS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

VENAS DE HOJAS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

**PILARES O
COLUMNAS.** Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

Se utilizan para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se

PINCELES DECORATIVOS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

TIP. Se utilizan para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se

CORTADORES DE PÉTALOS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

TIJAS PARA QUITAR EL POLVO. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear



CORTADORES DE FLORES. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

**CORTADORES DE FLORES DE ENBOLO O EYEC-
TORES.** Se utilizan para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se

MOLDE PARA MOÑOS O LAZOS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

CORTADORES DE HOJAS. Se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear
una serie de piezas que se utilizan para crear

RASPES Y PEINES. Se utilizan para crear una serie de piezas que se
utilizan para crear una serie de piezas que se

antes de comenzar

La decoración de tortas no es difícil pero es algo que requiere paciencia, tiempo y atención en los detalles. Como muchas habilidades, obtendrá mejores resultados con la práctica. Antes de que usted empiece a hacer las recetas de esta revista, lea las siguientes recomendaciones, trucos e instrucciones.

Antes de comenzar los pasos de la receta de siempre a las Tortas, asegure usted mismo el tiempo y el espacio necesarios. Evite cualquier interrupción en su sistema de distribución de masa, pero incluya un tiempo de espera para el montaje de la torta y asegure que el tiempo de espera y el montaje de la torta se completan antes de que comience a servir.

Evite errores comunes. Si se equivocó, limpie la masa con los dedos y no toque la torta. Debe esperar por los resultados de la decoración para el cliente. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

Para comenzar, lea la receta y asegure que la masa es la correcta y que la decoración es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

Al preparar la decoración, asegure que la masa es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

Obtenga la decoración que necesita de la masa. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

Algunas veces la decoración de la masa es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

También es importante asegurarse de que la decoración es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.



Al preparar la decoración, asegure que la masa es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

EL TIEMPO

Para comenzar, asegure que la masa es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.

Si se le olvidó, asegure que la masa es la correcta y que la decoración es la correcta. Si la decoración es demasiado difícil, permítase esperar y volver a intentarlo, o incluso pedir ayuda.



el alma del ponqué



Tortas & Postres le da a conocer las recetas básicas para la elaboración de la masa que, finalmente, será decorada por usted con toda su ingenio, combinado con la gran cantidad de ideas que su revista le presentará en cada número.

PONQUÉ NEGRO

Ingredientes

- 250 g de chocolate cortado en pedazos pequeños
- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

1. Engrase y enharine un molde de 20 cm de diámetro y precaliente el horno a 180 °C/350 °F. Derreta el chocolate a baño María y luego déjelo enfriar.

2. Bata las claras de huevo a punto de nieve, añada la mitad del azúcar y continúe revolviendo hasta obtener una mezcla firme. Aparte, combine la mantequilla con el azúcar restante hasta que la mezcla quede suave y espumosa. Agregue las yemas una a una y luego el chocolate derretido. Adicione la harina y el polvo para hornear hasta que la mezcla quede suave. Incorpore las claras a punto de nieve y siga batiendo.

3. Vierta la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado, y hornee durante 40-45 minutos o hasta que al introducir la pinta del cuchillo ésta salga limpia. Pente especial atención al proceso de hornado. Deje enfriar en el molde durante 10 minutos. Luego, saque la torta y póngala sobre una superficie lisa.

DELICIA DE FRUTAS



1. Engrase y enharine un molde redondo desarmable de 23 cm de diámetro. Precaliente el horno a 150 °C/300 °F. Mezcle y bata el azúcar y la mantquilla hasta obtener una mezcla esponjosa y pálida. Agregue gradualmente las yemas de los huevos, añadiendo un poco de harina ocasionalmente para evitar que se corte la mezcla.

2. Corte las cerezas en mitades y agréguelas a la mezcla con las frutas confitadas, las pasas, la cáscara y el jugo de limón.

3. En un recipiente limpio y sin grasa, bata las

Ingredientes

- * 350 g de mantquilla
- * 150 g de azúcar refinada
- * 6 huevos (separe la clara de la yema)
- * 425 g de harina cernida
- * 175 g de uvas pasas
- * El jugo y la ralladura de la cáscara de dos limones
- * 225 g de mazapán
- * Cerezas y frutas confitadas al gusto

claras de huevo a punto de nieve. Agréguelas a la mezcla de las frutas, alternándolas siempre con el resto de la harina, mezclando suavemente a mano con espátula.

4. Extienda el mazapán con un rodillo y forme un círculo de 25 cm de diámetro usando el molde de la torta como guía. Vierta la mitad de la mezcla de frutas en el molde. Coloque el mazapán encima y vierta sobre éste el resto de la mezcla. Hornee durante 2 1/2 horas hasta que la torta haya crecido y esté dorada o el cuchillo salga limpio. Deje enfriar.

SABOR A NARANJA



Ingredientes

- * 210 g de mantquilla
- * 75 g de azúcar
- * 2 naranjas pequeñas con piel delgada
- * 3 huevos grandes, separadas las claras de las yemas
- * 225 g de harina
- * 1 cucharada en polvo para hornear
- * 1 cucharada de licor de naranja

1. Precaliente el horno a 180 °C/350 °F. Forre con papel parafinado un molde redondo de 18 cm de diámetro y engrase con mantquilla derretida.

2. Mezcle y bata la mantquilla y el azúcar. Agregue la cáscara rallada de naranja y media. Bata las yemas de huevo y añádalas. Cierra la harina y el polvo para hornear y añádese la mezcla. Añada el jugo de las naranjas y el licor de naranja.

3. Bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas suavemente a la mezcla. Vierta la mezcla en el molde, nivele la superficie y hornee durante aproximadamente 45 minutos, o hasta cuando al insertar un cuchillo en el centro de la torta éste salga limpio.

4. Desmóldelo cuidadosamente la torta sobre una rejilla para que se enfríe.

coberturas

Durante años los expertos en la decoración de tortas han trabajado técnicas como el mezapán y las pastas dulces para los recubrimientos. Además de preparar la masa para la decoración final, la cubierta le da a aquella un agradable sabor.

MAZAPÁN (Rinde 1 kg, 2 1/2 l)



2. Use el azúcar que se ha reservado para espolvorear la superficie de trabajo y amase el mazapán por 3-5 minutos. Añada más azúcar, si es necesario, para evitar que la mezcla se pegue. Estará listo cuando adquiera una consistencia suave y manejable.

AZÚCAR REAL

Ingredientes

- * 7 claras de huevo o 45 g de polvo de albúmen disueltos en 315 ml de agua filtrada
- * 1.75 kg (3 1/2 lb) de azúcar en polvo.

1. Coloque las claras en el tazón de una batidora eléctrica. Mezcle bien con el azúcar. Bata a baja velocidad por 4 minutos si desea una consistencia de "picos suaves" o 5 minutos si la prefiere de "picos firmes".

Ingredientes

- * 750 g (3 1/2 l) de azúcar en polvo
- * 200 g (6 1/2 oz) de almendras molidas
 - * 2 yemas de huevo
 - * 2 cucharadas de jerez dulce
 - * 2 cucharaditas de glicerina
 - * 1 cucharada de zumo de limón
- * unas cuantas gotas de esencia de almendra

1. Cierne el azúcar y viértalo en un tazón grande. Separe una tasa para el momento de amasar. Agregue las almendras y haga un pequeño hueco en el centro de la mezcla. Aparte combine las yemas de huevo, el jerez, la glicerina, el zumo de limón y la esencia de almendras. Vierta esta mortura en la cavidad que ha quedado en el azúcar y las almendras. Revuelva con un cuchillo hasta que se mezclen bien los ingredientes. Amase hasta formar una mezcla homogénea.

3. Use inmediatamente, o si lo desea guarde en envolturas plásticas y almacene en un recipiente hermético, en un lugar fresco (pero no en la nevera). La mezcla se conserva hasta por tres días. Cuando lo vaya a usar desenrolle en una superficie cubierta con azúcar en polvo.



2. Si desea una consistencia de "poco suave" continúe batiendo hasta que éstos no se deshagan con facilidad.

NOTA: El azúcar real para cubrir una torta de unos 22 cm, hacer decoraciones y cubrir una base.
Para grandes cantidades use un mezclador.

PASTILLAJE (Rinde 1 kg, 2 lb)

Ingredientes

- 5 cucharaditas de gelatina sin sabor
- 125 ml (4 fl oz) de glucosa líquida
- 1 cucharada de glicerina
- 1 kg de azúcar micropulverizada

1. Disuelva la gelatina en 3 cucharadas de agua, en un tazón pequeño. Repose la solución hasta que la gelatina se torne esponjosa. Coloque el tazón en una olla con agua caliente y revuelva hasta que la gelatina se haya disuelto. Añada la glucosa y la glicerina y revuelva hasta que se deslicen; cuide que la temperatura no suba demasiado. La mezcla sólo debe estar tibia.

2. Cierna el azúcar en un tazón grande y reserve una taza para usar después. Haga un hoyo en el centro del azúcar y vierta en él la mezcla de la gelatina. Revuelva con una cuchara de madera. Luego amase, con la mano seca, hasta que el azúcar adquiera una textura de pasta. Si es necesario, se añade un poco del azúcar que se tenía reservada. La mezcla debe quedar suave y no pegarse a las manos. Una vez la masa alcance la textura deseada envuélvala en una

3. Prepare el azúcar real a mano en pequeñas cantidades: use dos huevos blancos o disuelva 30 g (1 oz) de polvo de albúmina en 4 cucharadas de agua, y cuele. Coloque la preparación en un tazón grande y añada 500 g (1 lb) de azúcar, una cucharada a la vez, y bata constantemente. Tomará unos 20 minutos para que adquiera una consistencia de "poco suave".



bolsa plástica y déjela reposar por 20 minutos.

3. Después del reposo, espolvoree la superficie donde extenderá la cubierta con azúcar micropulverizada, vuelva a amasar y extienda con un rodillo.

4. Si es necesario guárdela: déjela en la bolsa plástica y coloque en un lugar fresco (no en la nevera), hasta por tres días. Cuando la use desenróllela en una superficie espolvoreada con azúcar.

PASTA DULCE DE CHOCOLATE



1. Coloque el chocolate en un tazón a prueba de calor y ponga encima de una olla de agua caliente. No deje que la base del tazón toque el agua. Revuelva ocasionalmente hasta que el chocolate se haya derretido.

Ingredientes

- 500 g de chocolate de buena calidad, cortado en trozos
- 150 ml (5 fl oz) de glucosa líquida (con syrup)
- 50 ml (1 3/4 fl oz) de jarabe de azúcar o mielao
- Unos 600 g de pasta de azúcar

2. Combine la glucosa y el jarabe de azúcar en un tazón y colóquelo en otro recipiente que contenga agua caliente. Amase hasta que la solución esté tibia y añada el chocolate. Revuelva con una cuchara de madera. Cubra o coloque en una bolsa de plástico y almacene a temperatura ambiente por 24 horas. Antes de usar la pasta, amase suavemente para hacerla manejable. Luego mezcle en cantidades iguales pasta de chocolate y de azúcar y amásela en una superficie espolvoreada con azúcar. Estire entre hojas de plástico, un poco más gruesas que las de envoltura.

preparación del molde



Los moldes para tortas se forran para prevenir que la masa se pegue durante el horneado y para proteger la torta del calor del horno. El siguiente método para forrar moldes es adecuado para los que tienen formas muy sencillas.

El papel de hornear es un tipo de papel especial que se usa para hornear. Puede utilizarse para hornear en platos de pasta o en sartenes, como en el caso de las papas fritas, o para hornear en platos de la pastelería, como en el caso de las tartas. El papel de hornear es un tipo de papel especial que se usa para hornear. Puede utilizarse para hornear en platos de pasta o en sartenes, como en el caso de las papas fritas, o para hornear en platos de la pastelería, como en el caso de las tartas.

PARA FORRAR UN MOLDE REDONDO

Corta una tira de papel de hornear que sea 2,5 centímetros más grande que el diámetro del molde y el fondo de su pastelería. Luego córtalo en 2 partes iguales y dóblalo. Corta el círculo de papel de hornear en un círculo de 1 cm. Colócalo en el molde de papel y presiona suavemente la parte inferior de la tira contra la base del molde. Luego, presiona suavemente la parte superior de la tira contra la base del molde. Luego, presiona suavemente la parte superior de la tira contra la base del molde.

PARA FORRAR UN MOLDE CUADRADO

Coloca el molde en una superficie plana y cubrelo con la tira de papel de hornear. Luego, presiona suavemente la parte superior de la tira contra la base del molde. Luego, presiona suavemente la parte superior de la tira contra la base del molde. Luego, presiona suavemente la parte superior de la tira contra la base del molde.





De izquierda a derecha: Forrando y forrando un molde redondo con papel de hornearo untado; forrando rápidamente un molde cuadrado; forrado extra-grueso con papel periódico en el exterior de un molde, para un horneado lento; haciendo un collar para una torta alta.

PARA FORRAR UN MOLDE DE FORMA DIFERENTE

Corta una tira que quede alrededor del fondo exterior del molde. Cuando lo coloque en el horno, asegúrate de que se adhiera en los puntos superiores de la forma, pero que el papel quede plano. Déjalo la altura del molde para hacer el filo de la base y cóngelo sobre los bordes de la tira.

TORTAS MADEIRA

Muchos pasteleros untan la base del molde para hacer las tortas Madeira y en la mayoría de los casos esto es suficiente para prevenir que se peguen. Sin embargo, si quieres dar tiempo a que se seque bien, untan la base.

BIZCOCHOS

Para prevenir que se peguen, la base de los moldes se debe engrasar y linar. Luego cuando comience a hornear, se debe untar con mantequilla.

FORRADOS EXTRAGRUESOS

Las tortas de tamaño grande, que se hornearán en un tiempo en el horno, solo requieren una capa sencilla de papel. Sin embargo, las tortas más grandes, o aquellas que hornearás durante un largo periodo, requieren el uso del molde para prevenir que se peguen.

Para esto, linar tanto el interior como el exterior del molde.

Para el exterior, untar papel de aluminio y pararlo y para el interior, periódico. Al ser un poco grueso el exterior del molde y pegarlo en el horno sobre varias capas dobladas (ya que la temperatura es baja, se pegará después de un tiempo). Después de hornearlo, desmenuza la torta en el momento de sacar el periódico.

PARA HACER UN COLLAR

Un collar se da promediando entre dos tiras de hornearo. En primer lugar, hazte una tira de papel o de aluminio. Luego, para que se pegue en el interior y al exterior que se pegan 5 cm al fondo. Luego se dobla de 2 cm a lo largo de la tira. Luego cortas diagonales hasta la base de doblado, cada 1 cm. Luego el collar se coló sobre los bordes sobre la base y presionas para que se peguen. Como una pieza de papel que cubra la base. Los bordes gruesos de la tira crean un collar que cubra el collar y la base.



policromía



Los diferentes colores que encuentra en el pastillaje pueden ser relacionados por usted. Divértase experimentando hasta que obtenga el tono perfecto para su diseño.

DESIGN Y COLOR 0115

Pharmacokinetic parameters have previously been determined in healthy subjects, and have been found to be similar in patients with renal impairment. The pharmacokinetic parameters of the drug are given in Table 1.

[illegible][illegible]

PASTA CON VETAS

[illegible]

PROCEDIMIENTO DE COLCHEADO

► **Paralelamente** para de nuevo en adelante, se presentarán nuevos resultados en cuanto al grado de uso de internet por parte de quienes se conectan a la red, así como la frecuencia de conexión de los usuarios al mundo digital.



De izquierda a derecha: con un puzle ayuda colore con moderación; la pasta de azúcar puede ser coloreada con vertiendo, esponjado o pintándola con un pincel delgado y color líquido.

4 ESPONJADO

El esponjado puede darte a tu torta un efecto maravilloso. Usa una esponja y algo de colorante dando con un poco de color transitoriamente (siempre recuerda que el azúcar se seca más rápido que el agua). Mueve un poco la esponja de espesor en el color, en la parte con líquido, sólo debe estar húmeda. Después presiona un poco la esponja sobre el glaseado para obtener el efecto adecuado, luego retírala deslizando sobre la torta. Si no quieres que seque el glaseado, presiona con cualquier cosa que no dañe o deforme cuando lo levantas de la torta. Puedes hacerlo por la torta, luego llevarla a la planta y dejar que el color se seque.

Puedes usar más de un color pero, para evitar manchas, espesa la pasta con un color antes completamente seco antes de aplicar el siguiente. De lo contrario tendrás de nuevo la torta con manchas indeseadas.

5 PINTURA MANUAL

Prueba incluso para añadir detalles a las figuras con colores y bocas, o incluso microrras en pintas. Usa colores en pasta con poco, mezclados con leve transigencia. Antes de aplicar la

mezcla, asegúrate de que el glaseado esté completamente seco y firme al tacto. Usa un pincel muy fino y ve al sobrecolore a el glaseado cuando está totalmente seco antes de usar. Mueve el pincel ligeramente en el color, luego limpie cualquier exceso con una toalla de papel.

Los líquidos que están sobre la superficie son excelentes para hacer rasgos y detalles finos en las figuras. Para mejorar el efecto, presiona ligeramente el dedo sobre el papel calcáneo y luego la hoja sobre el glaseado seco, luego, alinear la figura con un instrumento guisado para poder ligeramente a un resultado al diente.



el hongo de las hadas



Todas las niñas amarán esta mágica casa, en forma de hongo, con brillantes hadas a su alrededor.

- ✦ 2 tortas en forma de taza de 1/2 libra
- ✦ 1 base para torta en forma de pétalo o trébol de 25 cm
- ✦ 1.25 kg de pasta de azúcar para glaseado
- ✦ Pastas colorantes para comida, en tonos verde, rosado, amarillo, malva, azul, durazno y crema
- ✦ Glaseado / azúcar en polvo
- ✦ 375 g de crema de mantequilla
- ✦ Miel o glass
- ✦ Dulces pequeños en forma de estrellas
- ✦ Sprinkles
- ✦ Polvo brillante comestible
- ✦ Polvo de pétalo
- ✦ Tinta de flores

MATERIALES

- ✦ Moldes en forma de taza o faldita
- ✦ Rodillo para amasar, grande
- ✦ Cuchillo afilado
- ✦ Plantillas
- ✦ Cortadores redondos: miniatura, pequeño, mediano y grande
- ✦ Mezclador para coctel
- ✦ Palillos de dientes
- ✦ Manga de repostería plana Núm. 2
- ✦ Cinta plateada
- ✦ Pincel mediano
- ✦ Espátula

1. Coloree de verde 365 g de pasta azucarada. Luego, estírela y cubra la base, corte el exceso de pasta alrededor del borde antes de dejar a un lado para secar. Remueva la corteza de cada torta y corte la parte superior de una de ellas para que quede plana. Voltee la torta para formar la base del hongo.

2. Haga un agujero en el centro de la segunda torta para hacer el nicho. Mantenga el borde redondeado y revele donde la torta se haya levantado, luego corte 2.5 cm. Corte los lados para que el borde del techo esté ligeramente torcido. Voltee la torta y forme una protuberancia alrededor de la parte superior para crear un techo inclinado. Espere una capa de crema de mantequilla sobre ambas tortas con la espátula.



Moldear las dos tortas para formar el hongo.

3. Cubra la base del hongo con 345 g de pasta color blanco, remueva los excesos alrededor del borde. Coloquen en la base. Coloree 470 g de pasta de azúcar color rosado. Forme una pelota de 60 g y rellene el nicho. Utilice 375 g y cubra el techo, introduciendo la pasta de azúcar por debajo. Adhiera con miel o glass al techo a la base.

4. Estire la pasta rosada sobrante y corte la puerta y las ventanas usando las plantillas y el cortador redondo miniatura. Haga la textura de madera para la puerta con un cuchillo. Corte las culas de pasta de azúcar blanca para los marcos. Para hacer los cierres de la ventana en forma de pétalo, presione una bola pequeña de pasta de azúcar hasta que quede lisa, y pellizque alrededor del borde para adelgazar y darle los detalles. Péguelas en su lugar con miel. Estire y corte círculos delgados de pasta blanca para el techo.



Pegue las puertas y ventanas a la torta.

5. Para hacer las hadas, divida 7 g de pasta de azúcar en cinco piezas, una ligeramente más larga. Coloree la pieza más grande de amarillo y las otras de rosado oscuro, malva, azul y durazno. Coloree 7 g de color crema. Cree una lágrima larga y afilada para cada cuerpo. Para los brazos, haga unos cilindros con pasta azucarada crema, afiló los extremos y péguelos al cuerpo. Haga pequeñas cabezas crema y modele las sonrisas presionando con el tubo de decoración en ángulo. Marque los ojos con un palillo. Para el cabello, amase una tira amarilla y afiló a ambos lados, luego presione para que quede plana, doble un poco los extremos. Haga cinco moños plateados y péguelos con miel o glass, a cada hada.



Forme la pasta azucarada para las cabezas y cuerpos de las hadas.

6. Hacederica la base de la torta con miel, luego empiezo las estrellas para hacer un sendero. Pegue una estrella al pomo de la puerta y otra al frente de cada hada. Espere los sprinkles alrededor de la torta. Aplique el polvo brillante usando un pincel mediano.

el arca de Noé



Si el tiempo es corto usa pequeños juguetes de animales en lugar de estas figuras modeladas.

Ingredientes

- Una torta ovalada de 1 por 1,3 lb o en forma de barco
- Una torta cuadrada de 1 por 20 cm
- Una tabla para torta redonda de 1 por 26 cm
- 40 g de crema de mantequilla
- 2 kg de pasta de azúcar para glaseado
- Pastas para colorear comida de colores negro, café, amarillo, azul, rosado y café dorado
- Glase / azúcar en polvo
- Pigmento azucarado o mielato

1. Remueva la corteza de cada torta para que queden totalmente planas. Corte la torta cuadrada en cuatro partes iguales y colóquelas una encima de la otra. Cuando estén planas, corte diagonalmente las dos primeras capas para crear la caña del arco. Aplique una capa de crema de mantequilla con la espátula entre las capas de la caña. Corte la torta ovalada por la mitad para crear dos capas y unite crema de mantequilla entre ambas. Luego, espere otra capa sobre las dos tortas.



Coloque las partes de torta juntas para crear la forma del arco.

2. Coloree 280 g de pasta de azúcar con color negro. Use azúcar en polvo para prevenir que la masa se pegue. Amase 220 g de pasta dulce negra, bien delgada, y colóquela en la parte superior de la torta ovalada siguiendo la forma. Ubique la caña en el centro de la torta.

3. Coloree 875 g de pasta de dulce en color café. Amase y corte tiras de 2 cm de espesor. Córtelas en diferentes longitudes y dele diseño a la superficie de cada una, usando un cuchillo con textura de madera. Cubra los bordes de la torta con estas tiras y trabaje desde la base hacia arriba. Marque unos hoyos al final de cada tira, usando la punta de los marcladores de roca. Trabaje la caña en la misma forma, pero deje el techo sin cubrir. Corte cuatro tiras delgadas y asegúrelas verticalmente al arco con mielato.



Cubre los lados con las tiras de pasta café.

4. Corte dos círculos a cada lado de la caña y remueva la pasta de ellos. Amase pasta dulce de color negro muy delgada, y corte dos círculos para rellenar estos huecos. Amase una pequeña y delgada tira de pasta negra, luego enróllala en forma de mariposa para la puerta y colóquela a un lado del arco.

5. Coloree 155 g de pasta de dulce de color amarillo pálido. Para hacer el techo amase 125 g de pasta amarilla y corte dos piezas para colocar a cada lado. Aplánelas des-

EQUIPO

- Cuchillo afilado y/o cuchillo con textura de madera
- Rodillo largo
- Pincel fino
- Mezclador para pastel
- Cortador circular pequeño
- Palillos
- Espátula

pués sobre la superficie de trabajo y hágales un efecto de paja con un cuchillo afilado. Para ello, deslice el cuchillo hacia abajo y haga el destilchado hasta el borde. Coloque las piezas sobre la caña. Tenga cuidado de no cortar la pasta.



Molde la cabeza de la jirafa con amase dulce de color amarillo.



Dale forma a la pasta dulce para crear la cabeza y las orejas del elefante. Para la trompa, estire la pasta en una tira larga y hágale un hueco al final.

6. Coloree 185 g de pasta dulce de color azul. Después de amasar déle una forma ovalada y colóquela en el arco. Luego presione la pasta alrededor del borde del arco. Use sus dedos para crear un efecto de agua en movimiento. Posteriormente retire los excesos.

7. Para hacer los animales, primero coloree 170 g de pasta dulce en amarillo, 125 g en gris, 30 g en rosado, 15 g en café pálido, y 15 g en café dorado. Use estas piezas y los pediceros sobrantes de la pasta que se había coloreado de amarillo pálido, negro y blanco.

8. Cada cabeza de animal está hecha de una bolita de azúcar coloreada. Cuando necesite elaborar un hocico largo, pellizque un lado de la bolita y dele una forma redondeada al borde. Para dar forma al cuello de la jirafa pellizque por debajo de la bolita. Para la trompa del elefante, estire la pasta en una tira larga y hágale un orificio al final.

9. Marque las fosas nasales con la punta de un pincel y utilice el cortador en círculo para marcar las orejas. Las rayas de los tigres y las cebras son elaboradas con perlas finas y desiguales hilos de pasta negra aplastados. Las manchas de la jirafa y la culebra son bolitas de pasta dulce que se aplastan.

10. Cuando los animales estén listos, colóquelos en el arco por parejas. Corte dos hoyos en la parte superior del techo y pegue la cabeza de las jirafas con goma de azúcar o palillos.

casa de ratones



Una dulce y pequeña calabaza en forma de casa para ratones es una idea rápida y fácil de preparar para una ocasión especial.

- 2 tortas en forma de calabaza de 1 libra
- 1 base redonda para torta de 30 cm
- 1,5 kg de pasta de azúcar para glaseado
- Pastas colorantes para comida, colores malva, naranja, negro, café dorado y verde,
 - Glaseado
 - Azúcar en polvo
 - 345 g de mantequilla
 - Pegamento azucarado o miel

MATERIALES

- Rodillo grande para amasar
- Cuchillo afilado
- Alisador de tortas
- Un cortador pequeño y redondo
 - Palillo
- Molde en forma de calabaza
- Espátula
- Repujador de bola

1. Colorea 375 g de pasta azucarada color malva. Utilizando el azúcar en polvo para prevenir que se pegue, estira la masa y cubre la base, corte el exceso de los bordes. Deje a un lado para que se seque. Corte la parte superior de cada torta para que quede plana, luego pegue una sobre otra para formar una pelota.



Corta cada naranja a la mitad de la torta.

2. Haga ocho cortes partiendo del centro de la pelota hacia el centro del otro extremo. El corte debe tener 2 cm de profundidad para marcar las secciones y así crear ocho ranuras espaciadas uniformemente alrededor de la torta. Junte las dos tortas utilizando la crema de mantequilla, luego espere una fina capa sobre la superficie con la espátula.

3. Colorea de naranja y añada 1 kg de pasta azucarada, luego cubra la torta alisando la pelota con cuidado, especialmente entre las ranuras.

4. Coloque la torta en la base, luego alise la superficie. Haga agujeros pequeños para las ventanas y remueva la pasta de azúcar. Prepare 15 g de pasta de azúcar negra, estira hasta que quede una capa delgada y corte círculos para encajarlos en los agujeros.

5. Colorea 45 g de pasta de azúcar color café dorado para hacer los rasgos. Utilizando 15 g, modele una cabeza en forma de lágrima, girando la punta ligeramente para hacer el hocico. Haga los agujeros de los ojos utilizando el repujador de bola; luego péguela en una ventana con el miel, sosteniendo por unos momentos hasta que la figura está

segura. Haga otra cabeza de estañ y marque una boca abierta con el cuchillo o palillo.

6. Modele orejas café en forma de lágrimas planas. Mezcle el naranja y el café dorado para hacer diminutas tiras de lágrimas que van ubicadas en el centro de cada oreja, y haga pequeñas narices ovaladas.



Formas para las calcomías de los rasgos, las patas y las colas.

7. Colorea de verde la pasta sobrante. Amasala formando delgadas tiras para hacer los tallos, incluya un tubo grueso para la parte superior de la calabaza y pegue las figuras en su lugar. Haga las hojas lisas para presionar con los dedos y crear sus bordes, luego utilice un cuchillo o palillo para marcar la



Tallos y hojas en pasta de azúcar color verde.

vena del centro. Modele una tira pequeña de pasta de azúcar color malva para la base de la chimenea y la parte superior en forma de cono, luego introdúzcala en un agujero a un costado de la casa de calabaza.

Consejo

En vez de colorear la pasta de azúcar de color café, se puede usar pasta de azúcar de chocolate como una deliciosa alternativa.

Rebota las heces con tiras de pasta de azúcar negra.



flores de pastillaje



Las flores de pastillaje son decoraciones sencillas, que requieren más que una experiencia previa, paciencia y cuidado.

Ingredientes

- ✦ 1 torta redonda de 30 cm de diámetro
- ✦ 1 torta redonda de 15 cm de diámetro
 - ✦ 500 g de pasta para flores
 - ✦ Polvo dorado
- ✦ Colorantes de comida verde, café y amarillo
 - ✦ 1,5 kg de mazapán
- ✦ 1,5 kg de pasta de azúcar color crema
 - ✦ 1 cucharada de azúcar glas
- ✦ Fécula de maíz o azúcar micropulverizada

MATERIALES

- ✦ Cortador mediano de pétalos
- ✦ Cortador de hojas grandes
- ✦ 2 bases redondas de 40 cm y 15 cm
- ✦ 4 pines de madera para tortas
 - ✦ Cinta ancha
 - ✦ Cartón para huevos
 - ✦ Envoltura plástica
 - ✦ Cuchillo afilado

FLORES

1. Amase una pequeña cantidad de pasta para flores de 2 mm en una base ligeramente espolvoreada con fécula de maíz. Corte 10 pétalos con el cortador para pétalos y cubra con una envoltura plástica. Unte ligeramente los dedos con fécula de maíz y alise los bordes cortados de los pétalos. Presione suavemente su dedo en el extremo redondeado del pétalo y haga un ligero hoyo o utilice un repulsador de bola.

2. Coloque una gota de agua en la punta de cada pétalo y añada a esa punta otro pétalo, sobre el anterior. Cuando tenga los cinco pétalos, enróllelos suavemente, presionando los extremos para unirlos. Colóquelos en un cartón para huevos, abra los pétalos para formar una flor completa. Haga por lo menos 20 flores, variando los grados de abertura. Haga los capullos enrollando en forma de cigarrillo y presionando las líneas hacia afuera, luego déle un giro suave. Cuando las flores estén secas, espolvoree un poco de polvo dorado en los centros.



Presione suavemente su dedo en el extremo redondeado del pétalo y haga un ligero hoyo.

HOJAS

3. Añada colorante verde en un poco de pasta para flores. Amase en una base ligeramente espolvoreada con fécula de maíz y, con el cortador de hojas grandes o un cuchillo afilado, corte las hojas de 5 cm de largo. Suavemente presione en mitades, luego ábralas y marque las venas en cada lado con

el revés del cuchillo o utilice un marcador para hojas. Gire en ángulos y deje secar. Pinte con colorantes verde y café y un poco de agua. Deje secar por lo menos 24 horas.

4. Cubra las tortas con mazapán y deje secar. Luego agregue pasta de azúcar color crema y deje secar por lo menos un día.



Pegue cinco pétalos con una gota de agua colocando una encima del otro. Luego enróllelos suavemente presionando los extremos para unirlos.

MONTAJE



Coloque los pétalos en una caja de tortas para huevos y ábralos para formar una flor.

5. Asegure las tortas en las bases con un poco de azúcar glas. Inserte los pines de madera en el centro de la torta grande, espaciados igualmente para que sean cubiertos por la torta de arriba. Corte el nivel de los pines con el glaseado, éstos se cubrirán cuando se ponga arriba la torta pequeña.

6. Adorne la base de cada torta con cinta, asegurándola con un poco de glas. Arme las flores, los capullos y las hojas sobre las tortas, foliéndolas con glas.



Orquídea

IMPORTADORES
Artículos para Pastelería,
Panadería y Chocolatería



Bogotá

Calle 45 # 17A-78 • PBX: 2480224 • 5760601 •

FAX: 2579965 • www.orquidea.com

Cali

Calle 44 N # 2 E N-29 • Teléfono: 6540046 • 6540124

para toda la vida.



El decorado hace de este un diseño llamativo, perfecto para reemplazar las flores y las campanas por cajas de regalos.

Ingredientes

- ✦ 1 torta cuadrada de 30 cm
- ✦ 1 torta de 20 cm
- ✦ 3,5 kg de mazapán
- ✦ 5 kg de pasta de azúcar con tintura de crema
- ✦ 60 g de glas
- ✦ Polvo para espolvorear color crema
- ✦ 375 g de pasta para modelar con tintura de crema
- ✦ Pegante comestible

MATERIALES

- ✦ 2 bases delgadas, cuadradas y de color dorado para tortas, de 38 cm y 18 cm
- ✦ Una plantilla de flores grande
- ✦ Manga de repostería Núm. 2
- ✦ Cinta dorada angosta y rígida
- ✦ Alambre de floristería
- ✦ Ramillete de rosas amarillas frescas o de seda

1. Cubra las tortas con mazapán y deje secar. Luego cubralas con la pasta de azúcar crema y deje secar por tres días. Pegue las tortas a las bases con un poco de glas real.

2. Sostenga la plantilla firmemente contra la torta más grande y añada el polvo de espolvorear color crema, aligérela con harina de maíz si es necesario, aplique el color en el pastel a través de la plantilla. Retírela cuidadosamente sin manchar el color. Deje secar, luego ponga la torta pequeña sobre una de las esquinas de la torta más grande y asegúrela con glas real. Utilice pines de madera para sostenerla, si ve que la torta de abajo puede caerse.

3. Haga un sendero de caricolas alrededor de la base de ambas tortas, use la manga de repostería Núm. 2 y glas real blanco o crema.



Sostenga la plantilla firmemente contra el pastel grande y aplique el color. Retírela con cuidado.

CINTAS

4. Amase la pasta para modelar hasta que quede delgada y corte una cinta de 3,5 cm lo suficientemente ancha y larga para que atraviese de lado a lado la torta más grande. Asegúrela con glas. Corte otra tira y péguela sobre el otro lado de la torta.

5. Amase más pasta para modelar y corte tiras para la torta pequeña, pero decórela y colórela antes de cortarla y péguela a la torta.



✦ *Deliciosos y variados postres de boda*

✦ *Buffets de tortas y postres para matrimonios y recepciones*

Carrera 9ª # 81-48 • Teléfono: 3171819
Bogotá, Colombia

MOÑOS

6. Necesitará por lo menos 25 moños de distintos tamaños para lograr un diseño igual al de la fotografía. Corte tiras de 2,5 cm de ancho y de 7,5 a 10 cm de largo, use una regla para obtener bordes rectos. Aplique pegamento comestible o glas en uno de los extremos de la tira y envuelva pequeños pedacitos de espuma para hacer las formas. Decore las tiras antes de doblarlas.

ELABORACIÓN DE MOÑOS

7. Disponga un mínimo de cinco moños grandes en círculo (la espuma puede dejarse por dentro), únalos sobreponiendo los bordes planos. Con glas o pegamento comestible una los adicionales hacia dentro, disminuyendo el tamaño, hasta formar un moño grande. Mezcle y combine los que están decorados con los que no lo están. Retire la espuma cuando los moños estén firmes.



Haga una variedad de moños, en diferentes tamaños, cortados rectos y envuélvelos en pequeños pedacos.

8. Corte piezas de la cinta dorada y forme moños ligeramente más pequeños. Utilice el alambre de floristería para girar y juntar los extremos. Coloque estos moños sobre el que finalizó anteriormente. Disponga el ramillete de rosas sobre uno de los costados de la base de la torta.



delicia amarilla



Esta torta ligera tiene una capa de massapán en la mitad. En vez de las tradicionales bolitas de massapán, se la decoró con cordones y pollitos.

naturaleza dulce



Estas dulces ideas son magníficas para decorar una fiesta infantil y sólo requieren los ingredientes básicos.

MASA BÁSICA PARA LAS TORTAS DE LIMÓN

(Rinde 18 tortitas)

- ✦ 100 g de mantequilla
- ✦ 100 g de azúcar
- ✦ La cáscara rallada de un limón
- ✦ 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- ✦ 100 g de harina de trigo con una pizca de polvo para hornear
- ✦ 1 cucharada de leche

CREMA DE MANTEQUILLA

- ✦ 50 g de mantequilla
- ✦ 100 g de azúcar pulverizado
- ✦ La cáscara rallada de un limón
- ✦ 2 cucharaditas de agua hirviendo

PARA EL GLASEADO Y EL PASTILLAJE

- ✦ 100 g de azúcar pulverizado
- ✦ Unas gotas de jugo de limón
- ✦ Unas gotas de agua fría

HOJA

Cubre una tortita de limón con una capa delgada de glaseado blanco. Corte cuatro hojas de pastillaje y fíjelas sobre el glaseado con unas gotas de agua tibia. Corte diez pétalos rosados de glaseado y arme cuidadosamente una rosa con ellos. Péguela sobre las hojas. Haga bolitas de pastillaje naranja y negro y forme con ellas una abeja. Asegure las alas de papel de arroz.



para hacerla) y cubra el pastelito. Con el filo fino de un cuchillo, trace las púas. Arrose unas bolitas de pastillaje rosado y péguelas al pastel. Agregue ahora un círculo rojo a cada bola. Fije el pasto hecho de pastillaje. Haga los ojos con la boquilla.

ABEJITA



Aplique un capa delgada de glaseado amarillo sobre una tortita de limón y recórtela a ras. Prepare un poco de pastillaje negro y haga tres tiras iguales. Péguelas en la parte superior del glaseado amarillo, con unas gotitas de agua tibia. Haga los ojos con una boquilla. Corte unas alitas de papel de arroz y asegúrelas al bichito con unas bolitas de glaseado negro.

MARIQUITA

Extienda una capa de crema de mantequilla sobre una tortita. Con el rodillo, amase pastillaje rojo y corte un círculo con un cortador de galletas o con un pocillo. Póngalo en la parte superior de la torta y recorte los bordes a ras. Marque la cabeza y las alas con el borde sin filo de un cuchillo. Los puntos se hacen con bolitas de chocolate y los ojos con una manga.



MACETA DE FLORES

Extienda crema de mantequilla sobre la tortita. Amase pastillaje marrón para la tierra y dele una textura con un bolígrafo. Corte las hojitas en pastillaje verde y las margaritas en el blanco. Pase un menclador para cocteles sobre las hojitas para darles un mejor acabado y déjelas secar sobre huevos para que adquieran la forma curva. Fije los pétalos y asegure una bolita de pastillaje.



LIBÉLULA

Corte horizontalmente por la mitad una tortita y extienda la crema de mantequilla. Corte una flor de glaseado blanco. Colóquela sobre la torta y fíjala en el centro. Ponga pastillaje amarillo en la mitad. Pinte los estambres. Corte un trocito de material confitado y péguelo a la flor. Haga los ojitos con la boquilla. Asegure las alas de papel de arroz en pequeñas rasaduras en el confitado.



HONGO

Extienda una capa fina de crema de mantequilla sobre una tortita. Rocíe encima un poco de coco rallado. Forme el hongo con pastillaje de color marrón claro y agregue los puntos de color marrón oscuro. Con unas gotas de agua tibia, pegue unas margaritas blancas, hechas de pastillaje, sobre el pasto. Pinte de amarillo el centro de las margaritas.



CIENFIES

Aplique una capa delgada de crema de mantequilla sobre un pastel. Extienda una capa de glaseado gris (un color negro en pasta



glosario de términos

Si bien la decoración de tortas es una de las técnicas de cocina que más terminología específica utiliza, es necesario conocer algunos conceptos clave. Estos son algunos de ellos.



PASTA DE AZÚCAR O PASTILAJE. Es una masa de azúcar, agua y fécula. Se emplea para cubrir tortas o en forma de glaseos o flores, en adornos sencillos o complejos. Se utiliza también para modelar la decoración del glaseado.

MAZAPÁN. Es una pasta hecha de azúcar, glaseo, almendra y huevo. El mazapán más conocido es el que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar. El mazapán también se utiliza al que se le agregan pasta rosa y la cantidad suficiente de colorante rojo para darle el aspecto de carne.

CORTADORES. Es un tipo de cortador para formar pedacitos de figura o formas decorativas. A menudo se pueden encontrar en platos de plástico o metal.

PASTA DE MODELADO. Se utiliza para modelar figuras o adornos. Se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

PASTA DE FLOR. Se utiliza para modelar figuras o adornos. Se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

JARABE DE AZÚCAR O MELAO. Es una pasta hecha de azúcar y agua que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

PICOS FINES. Es un tipo de pico para decorar el pastel con una punta fina y unido. Es el más utilizado en la decoración.

Se utilizan, dependiendo de la figura que se quiere hacer, para hacer figuras o para hacer adornos que se utilizan para decorar la torta.

PICOS SUAVES. Se utilizan para hacer figuras o para hacer adornos que se utilizan para decorar la torta.

PASTROS. Son las partes móviles de la flor. Como se pueden conseguir en muchos y en algunos lugares, se consiguen en cantidad de colores y tamaños.



PEGANTE COMESTIBLE O GLAS. Se utiliza para pegar las figuras o para pegar las partes móviles de la flor. Se utiliza para pegar las figuras o para pegar las partes móviles de la flor.

CREMA DE MANTEQUILLA. Es una crema hecha de mantequilla y azúcar que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

GLUCOSA LÍQUIDA. Es un tipo de glucosa que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

AZÚCAR EN POLVO. Es un tipo de azúcar que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

POLO DE ESPOLVOREAR. Es un tipo de polvo que se utiliza para cubrir las figuras que se aplican sobre de pastas ya decoradas por el glaseo o el pastel de azúcar.

